MIWE aero e+

Der Klassenprimus.
Frischebacken alleine ist lange nicht mehr genug – die Qualität macht den Unterschied. Und lässt den wahren Könner erkennen. Da zu einer solchen Qualität immer auch der beste Backofen gehört, haben wir unseren erfolgreichen MIWE aero noch einmal verbessert. Das Ergebnis überzeugt mit einer Vielzahl an Optimierungen im Detail. Zur Backstation der Wahl machen ihn aber vor allem seine cleveren und einzigartigen Features wie das perfekte Frostlingsbacken, MIWE flexbake, die ressourcenschonende cleaning control oder durchdachte Steuerungskonzepte für die Anforderungen in der Filiale. Der neue MIWE aero – die beste Empfehlung, um Ihre Kunden mit Premium-Qualität zu begeistern.

Auf einen Blick

- Elektrisch beheizter Konvektionsbackofen für Teiglinge aller Art – die beste Empfehlung für den Filial-Bäcker mit Premium-Qualitätsanspruch.
- In die Backkammer integrierter Hochleistungs-Kaskadenschwadenapparat für erstklassige Backergebnisse – bester Glanz und optimaler Ausbund auch beim Frostlingsbacken. Perfekte Gleichmäßigkeit dank leistungsstarker Umwälzventilatoren mit vier Lüfterstufen und reversierender Lüfterradsteuerung.
- Ökonomischer Umgang mit kostenintensiven Ressourcen dank Autostart (auch in Kombination mit MIWE cleaning control) und einstellbarem Eco-Modus; optionale, zur Reinigung aufklappbare dritte Glasscheibe für noch geringere Oberflächentemperaturen und Energieverluste.
- Vereint das Beste aus beiden Back-Welten: Kombination mit dem Etagenbackofen MIWE condo als MIWE backcombi.

▶ Touch Control MIWE TC mit Glas-Display (optional):

- Einfache und sichere Bedienung der Touch Control MIWE TC mit kapazitivem Glas-Display – Benutzeroberfläche im Easy- und Profimodus (abgesichert über Benutzerrechte).
- Anzeige individueller Bildmotive zur Verkaufsförderung am PoS, große Restbackanzeige und einfache Vernetzungsmöglichkeiten.
- Perfekte Bräunung auch bei Teilbelegungen dank der patentierten, intelligenten Mengenautomatik (MIWE flexbake).

▶ MIWE cleaning control (optional):

- Vollautomatische Reinigung mit ökologisch abbaubarem Reiniger, der ohne direkten Kontakt in einen integrierten Tank für mehrere Reinigungszyklen eingefüllt wird.
- Ressourcenschonend: Geringer Strom- und Wasserverbrauch in beiden einstellbaren Verschmutzungsstufen.
- Keine zusätzlichen Arbeitszeiten, da die programmierte Reinigung (Autostart) außerhalb der Betriebsstunden stattfinden kann. Restwärme ist beim ersten Backvorgang nutzbar.

▶ Gärschrank:

- Nach hygienischen Gesichtspunkten designter Gärschrank. Leicht zu reinigen durch abgerundete Innenschale, die keine unnötigen Fugen oder Kanten hat.
- Glastür inszeniert frische Teiglinge im hell ausgeleuchteten Innenraum und ermöglicht dadurch permanente Sichtkontrolle der Produkte.

Elektrisch beheizter Konvektionsbackofen für Teiglinge aller Art – die beste Empfehlung für den Filial-Bäcker mit Premium-Qualitätsanspruch. Mit vier Backkammergrößen (4, 6, 8 oder 10 Backbleche à 60 x 40 cm) gerüstet für jeden Kapazitätsbedarf, besonders viel Backfläche auf wenig Raum und dabei höchst flexibel. Selbst Zweikreiser-Ausführungen sind möglich.

MIWE aero	**AE 4.0604**	**AE 6.0604**	**AE 8.0604**	**AE 10.0604**
Anzahl Blechauflagen 60 x 40 cm	4	6	8	10
Steuerung	FP12 / TC	FP12 / TC	FP12 / TC	FP12 / TC
Außenmaße cm (B x T x H)	90 x 85 x 71	90 x 85 x 87	90 x 85 x 103	90 x 85 x 119
Gesamtgewicht (ohne Bleche) kg	163	188	225	249
Anschlussleistung kW	8,5	11,3	15,4	19,7
Absicherung A	3 x 16[1]	3 x 20[1]	3 x 25[1]	3 x 32[1]
Türanschlag	rechts o. links	rechts o. links	rechts o. links	rechts o. links
Dunsthaube / Schwadenkondensator				
Außenmaße cm (B x T x H)	90 x 125 x 19	90 x 125 x 19	90 x 125 x 19	90 x 125 x 19
Anschlussleistung kW	0,2	0,2	0,2	0,2
Zwischenfach				
Anzahl Blechauflagen 60 x 40 cm	3/4/6/8	3/4/6/8	3/4/6/8	3/4/6/8
Höhe cm[2]	32	32	32	32
Gärschrank				
Anzahl Blechauflagen 60 x 40 cm	10/12/16	10/12/16	10/12/16	10/12/16
Steuerung	FP3	FP3	FP3	FP3
Höhe cm[2]	54/61/77	54/61/77	54/61/77	54/61/77
Anschlussleistung kW	2,2	2,2	2,2	2,2
Absicherung A	1 x 16[1]	1 x 16[1]	1 x 16[1]	1 x 16[1]
Türanschlag	Doppeltür	Doppeltür	Doppeltür	Doppeltür
Untergestell				
Anzahl Blechauflagen 60 x 40 cm[3]	4/6/10/12/16/20/24	4/6/10/12/16/20/24	4/6/10/12/16/20	4/6/10/12/16/20
Höhe cm[2]	30/54/61/77/93/103	30/54/61/77/93/103	30/54/61/77/93	30/54/61/77/93
Rollen				
Höhe cm	4[4]/8/11/16	4[4]/8/11/16	4[4]/8/11/16	4[4]/8/11/16

1) Absicherung bei 400/230 V; 3/N/PE; 50 Hz: die Angabe der Absicherung gilt nicht bei Sonderspannung!
2) Grundfläche (B x T) 90 x 85 cm
3) Längseinschub, zweireihig. Auch einreihig als Quereinschub erhältlich
4) nicht für Gärschrank

- Wahlweise Festprogrammsteuerung MIWE FP12 oder Touch Control MIWE TC mit kapazitivem Glas-Display.
- Zubehör: Dunsthaube, Schwadenkondensator, Zwischenfach, Gärschrank, Untergestell, Sockel, Rollen, Beschickungssystem.
- Optionen: z.B. Ausführung in schwarzer Optik, MIWE cleaning control, 3-fach Wärmeschutzverglasung, Energieoptimierungsanschluss, Gastrofunktion.

MIWE Michael Wenz GmbH · D-97450 Arnstein · Telefon +49-(0) 9363 - 680 · Fax +49-(0) 9363 - 68 8400 · **www.miwe.com/aero**

© MIWE · PI AEE/de/1403 · Technische Änderungen und Weiterentwicklungen vorbehalten. Abbildungen können Sonderausstattungen enthalten.